

## Smaken van vroeger



### ETEN MET PUCK

door **Puck Kerkhoven**

**R**ode kool met draadjesvlees, tuinboontjes, andijviestamppot, gestoofde rode biet, hangop, griesmeelpudding. Ach ja, de smaken van vroeger. We denken er met heimwee aan terug. Maar weten we nog wel hoe die gerechten smaken, als je ze zelf bereidt met verse ingrediënten? Geen diepgevroren blokken, geen voorgemengde kruidenmixen, geen panklaar vlees. Nee, zelf aan de slag met groenten, kruiden, specerijen, een smaakversterkend uitje, knoflookteentje of tomaatje. Lekker de tijd nemen om alles gaar te stoven en de smaken helemaal te laten versmelten. Met die vertrouwde, alledaagse gerechten uit ons collectieve smaakgeheugen ging Pascal Jalhay, een van onze meest talentvolle chefkoks, aan de slag. Hij verzamelde ze in zijn nieuwe kookboek en verzor er een 'culinaire' variant bij.

Ooit maakte hij deel uit van de beroemde keukenbrigade die onder Robert Kranenburg restaurant La Rive in het Amstel Hotel naar twee Michelinsterren kookte. Later herhaalde hij dat kunstje toen hij zelf aan het hoofd stond van de keuken van het Amsterdamse restaurant Vermeer. In drie jaar tijd van nul naar twee Michelinsterren, dat had nog

nooit iemand gepresteerd. Maar de tol was te hoog. Geen tijd voor zijn jonge gezin. Zijn zoontjes zag hij nooit. Pascal zette een streep onder het hectische leven als horecakok en kwam in dienst bij Marfo (voorheen Martin Air Catering), een bedrijf dat vliegtuigmaaltijden bereidt en tegenwoordig ook maaltijden voor diverse ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, gevangenis, scholen en legeronderdelen.

Van eredivisie horeca naar de grootkeuken, een move die maar door weinigen werd begrepen. Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Ook bij zijn nieuwe werkgever gooit Pascal zijn talenten en gedrevenheid in de strijd: „Wat ik doe, wil ik zo goed mogelijk doen. Ik vind het meer dan ooit belangrijk dat gasten lekker, gevarieerd en gezond eten.” Vraagstukken waarvoor hij en zijn team zich nu geplaatst zien, zijn van een heel andere orde. De maaltijden moeten in grote hoeveelheden vorgeproduceerd kunnen worden, vervoerd en opgewarmd en toch smakelijk en aantrekkelijk blijven. Hij moet rekening houden met verschillende culturele achtergronden en koken binnen een krap budget. Ga er maar aan staan. Ik at ooit onvergetelijk lekker bij Pascal Jalhay, in zijn tijd bij Ver-

meer. Dus toen ik een uitnodiging kreeg voor zijn boekpresentatie met kookdemonstratie, moest ik daarbij zijn. Ik zat niet op de eerste, maar wel op de tweede rij, om de keukenprins op de vingers te kijken. Naast een minipasteitje met boerenkool en een hete bliksem 'proeftuintje', maakte hij dit heerlijke draadjesvleestaartje met mierikswortelsaus (zie recept) uit zijn nieuwe boek 'Pascal Jalhay proeft! en kookt met de smaken van vroeger'. Fontaine Uitgevers, 160 pagina's, prijs: 24,95 euro

*Lekker de tijd nemen  
om de smaken helemaal  
te laten versmelten*

